

MANDAG DEN 21/9-2020

VARM RET

Svinebryst (S) i Hoisinsauce med soyabønner, marinerede squash, spirer og soyamarineret kål

VEGETAR

Quorn i Hoisinsauce med soyabønner, marineret squash, spirer og soyamarineret kål (vegansk)

PÅLÆG

Stegt græskar med korianderfrø, sichuanpebermayonnaise (Æ), syltet græskar og urter

Vitello tonnato (L - Æ) med friterede kapers og rucola

Grillet syltet agurk med purløgsmayonnaise (Æ), friskost (L), rugkrummer (G) og urter

SALATER

Marinerede mungbønner med syltede ribs og soyadressing (vegansk)

Grove salater med rødbede, tranebærvinaigrette og tørrede tranebær

TIRSDAG DEN 22/9-2020



VARM RET

Fiskefrikadeller (G - L - Æ)
med remoulade (Æ), kartofler
og grillet citron

Vi tilbereder 2 fiskefrikadeller per person



VEGETAR

Bønnekroetter med nødder (N),
remoulade (Æ) og kartofler

Vi tilbereder 2 kroetter per person



PÅLÆG

Rullepølse (S) med sky, løg,
boghvedekerner (G) og karse

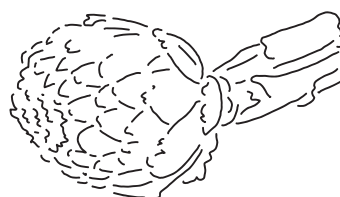
Saltbagt knoldselleri med brunet
smørmayonnaise (Æ), hasselnødder
(N) og syltede salatløg

Gulerodspuré (L) med variation
af gulerødder og urter

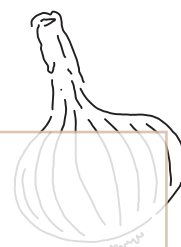
SALATER

Salat med spirer, karryolie og ristede
kikærter (vegansk)

Salat med stegte kartoffeltern,
radiser, mormordressing (L)
og rugkrummer (G)



VARM VEGETARRET - ONSDAG DEN 23/9-2020



VARM RET

Dahl med kikærter i krydret sauce og med naanbrød (G) (vegansk)



PÅLÆG

Blomkålsfrikadeller (G - L - Æ) med fennikelcrudité, fennikelremoulade (Æ) og urter

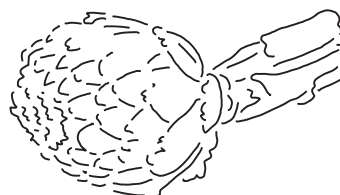
Kalkun med soyamayonnaise (Æ), syltet ingefær, kyllingeskind og urter

Marinerede gule beder med solsikkehummus, bedecrudité og urter (vegansk)

SALATER

Sorte ris med chilivinaigrette og sesamristede solsikkekerter (vegansk)

Spæde salater med fennikelcrudité, citrusolie og koriander (vegansk)



TORSDAG DEN 24/9-2020

VARM RET

Farsbrød (S - G - L - Æ)
med bacon (S), tyttebærsovs
og kartofler

VEGETAR

Blomkålsterrin (G - L - Æ)
med tyttebær, marinerede
limabønner og urtedressing (L)

PÅLÆG

Fiskefrikadeller med grøn
remoulade, råmarineret pære
og urter

Charcuteri (S) med pesto (G),
cornichoner og spæde salater

Persillerod med estragon, estragon-
mayonnaise (Æ), persillerods chips,
sylt og urter

SALATER

Salat med broccoli, røgede
gulerødder, solsikkekerner
og rapsolie (vegansk)

Kålsalat med citronskal, druer og
ristede græskarkerner (vegansk)

UGENS SØDT

Chokolademousse
(L - Æ) med bærkompot
og crumble (G)

FREDAG DEN 25/9-2020



VARM RET

Pulled pork sandwich (S - G) med chilimayonnaise (Æ) og coleslaw (L)

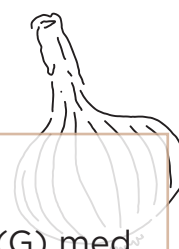
Vi tilbereder 1 sandwich per person



VEGETAR

Pulled tempeh sandwich (G) med chilimayonnaise (Æ) og coleslaw (L)

Vi tilbereder 1 sandwich per person



PÅLÆG

Frikadeller (S - G - L) med sennepsmayonnaise (Æ), syltede rødløg, bacon (S) og urter

Limabønnecreme med syltede sennepskorn, kerner (G) og urter
(vegansk)

Tatar med svampemayonnaise (Æ), estragon, syltede svampe og boghvedekerner (G)

SALATER

Salat med marinerede gulerødder, hvedekerner (G) og timianolie
(vegansk)

Dagens salat

